

Deshalb lieben wir **den SEPTEMBER ...**

Wir stellen Ihnen tolle Hotels, innovative Produkte,
interessante Bücher, neue Lokale und andere Neuigkeiten vor.
Es gibt viel Spannendes zu entdecken und zu gewinnen!



DAS EGGENBERG

.....

Lokaltipp

Der 14. Grazer Bezirk ist bekannt für sein wunderschönes Barockschloss und die weitläufige Parkanlage. Nun ist er um einen Hotspot reicher – das Lokal „Das Eggenberg“. Von der alten Location blieb grad mal der Name, aber kein Ziegel auf dem anderen. Es wurde völlig umgebaut, vergrößert und erstrahlt nun in coolem Industrial Design. Große Deckenleuchten, stilvolle Holztische, gemütliche Bänke, schräge Dekoelemente – doch der Eyecatcher ist der riesige knallrote Pizzaofen, der mitten im Lokal thront. Dort werkt Lui, der Pizzaioli, der zwar nicht aus Italien kommt, aber gemeinsam mit Patron Philip Oswald mehr als ein halbes Jahr an der Rezeptur des Teiges getüftelt, sich mit der perfekten Temperatur und den feinsten Zutaten beschäftigt hat. Mit Erfolg! **Ob Margherita, Napoli, Crudo oder Diavolo – die Pizzen schmecken wie in Bella Italia.** Das gilt auch für die Pasta, die mit viel Liebe selbst hergestellt wird. Ob Frühstück, Lunch, Abendessen, auf einen Kaffee oder After-Work-Drink, ob drinnen oder auf einer der beiden großzügigen Terrassen, das Ambiente ist gemütlich und das Service perfekt. Übrigens: Im Eggenberg gibt's keine klassische Karte, sondern eine Zeitung, in der man neben dem Angebot an Speisen und Getränken auch allerlei Interessantes über Lokal, Mitarbeiter und Lieferanten lesen kann.

Das Eggenberg

8020 Graz

Eggenberger Allee 49

www.das-eggenberg.at

HUBERT WALLNER

.....
Gourmettipp

Vier-Hauben-Koch Hubert Wallner hat im Juni sein neues Restaurant eröffnet. Die Lage am Südufer des Wörthersees ist traumhaft, die Terrasse prächtig, das Ambiente extravagant – **das Highlight ist natürlich die exquisite österreichisch-mediterranen Küche des Ausnahmekochs.** Die Bandbreite seiner Kreationen spiegelt sich in seinen Menüs wider (5 Gänge € 155 / Wein € 100; 7 Gänge € 185 / Wein € 120, Gedeck € 8), doch man kann auch à la carte essen. Unbedingt probieren sollte man das „Signature Dish“, wofür der Fisch direkt vor dem Restaurant aus dem Wörthersee gefischt wird. Eine Klasse für sich ist zudem der jeweils mit sehr persönlicher Handschrift aufwändig bestückte „Wagenpark“ mit Aperitif-, Käse-, Petit Four- und Digestif-Wagen.

Gourmet Restaurant Hubert Wallner

9082 Dellach / Maria Wörth
Seeplatz Nr. 6
www.hubertwallner.com



Foto: Werner Krug

Foto: Stefano Oliva



SALSA PARADISO

.....
Feinste Tomatensauce aus Bella Italia

Richtig gute Tomatensauce schmeckt pur köstlich, ist die Basis für Sugo und lässt sich hervorragend mit Fleisch, Fisch und Gemüse kombinieren. Bei Hermina kommen nur die besten Tomaten ins Glas – sonnengereifte italienische. Doch wann sind sie am besten? **„Wenn sie von der Sonne geküsst wurden und zur richtigen Saison bei voller Reife und Süße geerntet werden.** Jedes Jahr im August bin ich in Italien und produziere in wenigen Tagen die Menge für das ganze Jahr.“ Die Roma-Tomaten werden binnen 24 Stunden schonend bei Niedrigtemperatur eingekocht, ohne künstliche Zusätze und Konservierungsstoffe. Hermina Deiana ist Marketing- und PR-Managerin, hat vor vielen Jahren während ihres Sprachstudiums die Liebe zu Italien entdeckt. Bei einem Familienessen in Neapel probierte sie zum ersten Mal hausgemachte Tomatensauce. Jetzt, 30 Jahre später, produziert sie diese Sauce selbst. „Herminas Salsa Paradiso“ gibt es mild und pikant“, beide Saucen sind vegan, lactose- und glutenfrei.

Hermina Salsa Paradiso

6 Gläser je 290 g, € 21,50

www.hermina-tomatensauce.de

